36e Année. — Tome LXXI. N° 1849 Paris, 5 Décembre 1929

REVUE DE VITICULTURE

NOTE SUR LA CHIMIE DES VINS AU MOYEN AGE

Le texte que nous reproduisons plus loin a été publié par M. A. Thomas, Membre de l'Institut, dans la *Romania* (t. XL, p. 363-367). L'éditeur a résolu, dans le court glossaire qui accompagne le texte, les difficultés d'interprétation qui se présentaient à propos de certains mots rares. Il a indiqué (p. 363, n. 2) des recettes semblables en ancien français. Il ne semble pas qu'il en existe d'autres en ancien occitan, sauf quelques-unes qui sont mêlées à des recettes médicales.

En revanche, il existe quelques textes concernant le transport ou la vente des vins et surtout les droits de leude ou d'octroi. Voir en particulier : Géraud Lavergne, *Statuts des consuls de Sarlat sur l'entrée du vin* (Périgueux, typ. Ronteix, 1921, 8 p. ; extr. du *Bournat*, janvier-février 1921) et R. Latouche, *La vie en Bas-Quercy au moyen-âge* (Toulouse, thèse de la Faculté des Lettres, 1923), p. 214-234.

Le premier de ces textes est des plus curieux. Il fait défense « d'apporter en ville du vin récolté hors des appartenances et du territoire de Sarlat : quelques exceptions sont prévues et strictement énumérées. Il est défendu « de louer, prêter ou donner sa cave... à quiconque ne serait pas de la juridiction de Sarlat. Les contraventions sont sévèrement punies : amendes et confiscation du vin. Quelques-unes de ces prohibitions se retrouvent dans les règlements des Coopératives vinicoles modernes, qui n'admettent que les produits de leurs adhérents réels — et non fictifs, comme cela arrive quelquefois — et les raisins d'une circonscription nettement délimitée. Dans d'autres coutumes, d'ailleurs, du moyen âge méridional, il est fait allusion à des prohibitions du même genre. Une étude d'ensemble sur ces points-là nous manque encore.

Dans l'ouvrage cité de M. R. Latouche, on retrouve des prescriptions du même genre (*loc. laud.*, p. 222). La ville de Montpezat-en-Quercy est très sévère pour les hôteliers qui introduisent du vin étranger. Dans le Quercy, on désigne les principales opérations de vinification par les trois termes suivants : *appolar*, fouler (on foulait aux pieds), *colar*, couler (et non *coller*, comme on l'a traduit quelquefois par erreur), *trolhar*, pressurer à l'aide du *trolh* ou *truelh*, pressoir à vis. On ne connaissait pas le collage des vins et il semble que, dans

le Bas-Quercy, les vins vieux n'étaient pas estimés : on ne savait pas les conserver. On fabriquait de la piquette, *reyrecol* et *reyvi* (1).

*
* *

Notre texte est emprunté à un manuscrit des archives communales d'Aurillac ; il est approximativement des premières années du XIVe siècle. Il en existe d'ailleurs des copies (cf. Thomas, *loc. laud.*, p. 356).

On trouvera des renseignements sur les termes d'œnologie les plus difficiles dans l'article cité de la *Romania*.

Je m'éloigne sur quelques points de l'interprétation donnée par M. Thomas. Au paragraphe 3, M. Thomas traduit *sablo* par *savon*, en rappelant que la forme *sablo* (pour *sabo*, avec *l* intercalaire) se rencontre dans certains dialectes méridionaux modernes : le rapprochement avec *cahovetz blancs*, petits cailloux blancs, me fait admettre qu'il s'agit de *sable clair*, c'est-à-dire lavé ou emprunté à des graviers calcaires.

A propos de *calhinas*, M. Thomas serait disposé à admettre que le mot vient par dissimilation de *caninas*, fleurs blanches, *flouretos*, comme on dit dans le Narbonnais. J'aime mieux voir dans le mot un dérivé du radical *calh* —, qui a donné *calhar*, coaguler, *calh* (gras, en parlant du vin ; Lévy, *Pet. Dict.*).

Voici les différentes qualifications qui accompagnent le mot *vin* au moyen âge, d'après Emil Lévy, *Provenzalisches Supplement — Wœrterbuch*, s. v. *vi* (t. VIII, p. 781).

Vin afustat, vin qui sent le tonneau (ancien français *afusté*, *enfusté*, *fusté*).

Vin bas, vin qui reste en vidange, a. fr. *besière*, fr. mod. *baissière*. Les taverniers de Moissac ne devaient pas ouiller leurs tonneaux avec de la baissière (Levy, *loc. laud.*).

Vin bastart, qui n'est pas d'origine pure, de cépages mêlés ? (Texte bordelais dans Levy *loc. laud.*).

Vin blos, vin pur. Voici un distique du XVIe siècle :

Si beves trop del vi blos, tan prion No'l metras dins que no't torne sul front.

(Chabaneau et Noulet, *Deux mss. prov.*, B. III, 115 ; cité par Levy, *op. laud.*, I, 151a).

Vin castanh, dans un précepte de diététique publié par P. Meyer, *Romania*, XXXII, 296, 8. P. Meyer et E. Levy se demandent ce que peut être ce vin : je suppose que c'est du vin paillé, qui a la couleur châtain. Le texte est : *vin blanc e vin castanh adagat beva.*

Vin gras, vin gras, huileux.

Vin muc, vin moisi.

Vin mudat, vin tourné : voici une recette pour le rendre sain et buvable. « Si vols far de vin mudat que sia franex e ben clars, prin del bo vinagre fort e mit ne en lo mueg IIII sestiers... Per aisso non pert sa sabor... Si vols vaissel de vin mudat adobar que sia francx, pren sal... » (*Recettes médicales*, in *Roma-*

(1) Pour le Bordelais, voir : BARENNES, *Viticulture et Vinification en Bordelais*. Bordeaux, 1912.

nia, XXXII, 299). Traduction : « Si tu veux faire qu'un vin tourné soit franc et bien clair, prends du bon vinaigre fort et mets-en quatre setiers dans le muid... Il ne perd pas sa saveur... Si tu veux arranger une barrique de vin tourné pour qu'il revienne sain, prends du sel. »

N'est-ce pas plutôt du vin moisi ? *Mudar* signifie *moisir* en Dauphiné (Mistral).

Vin passat per la berenha, vin passé par la vendange. Les *Coutumes* de La Réole ordonnaient de vendre le vin et surtout de le déclarer aux acheteurs tel qu'il était : *tersen* (troisième cuvée ?), *rey bin* (deuxième cuvée ?), *vin toornat* (*vin tourné* (Levy, *op. laud.*, VIII, 306*a*).

Vin poirit, qui sent le pourri.

Vin raspel, vin raspèn (dans Les *Coutumes* du Gard, Levy, *op. laud.*, VII, 40ᵃ). Le sens n'est pas clair. Mistral donne, s. v. *raspet* : « râpe, vin qu'on a passé sur du raisin nouveau ». Dans le Narbonnais *raspet* désigne plutôt un vin fait avec des raisins ramassés de très bonne heure et pas très mûrs.

Vin rebulhit, vin qui a fermenté de nouveau, qui a tourné.

Vin de reirecol, vin de seconde cuvée ?

Reirevin, rei vin, piquette.

Vin san, vin sain ; il est recommandé pour se laver la bouche et pour guérir les femmes qui ont besoin de se purger.

Vin temprat, vin mêlé d'eau et aussi vin mouillé ou plutôt piquette (*trempa*).

Vin tersen, vin de troisième cuvée ? (texte de La Réole).

Vin torbat, vin tornat, vin troublé, vin tourné.

Vin tinch per colorar (texte d'Agen), vin teint pour colorer. Il doit s'agir de vin de cépages noirs, comme nos alicantes et bouschets modernes. Peut-être le *vin colorat* cité par Levy (t. VII, 40*a*, s. v. *raspel*) est-il au vin du même genre.

Vin de cazaus est cité par Levy (t. VIII, 194ᵃ, s. v. *tersa*) ; je ne sais ce qu'est ce vin : *cazaus* est-il le nom de village. *Cazaux* dans la Gironde ?

Vin de destrech, vin de presse. Cf. Mistral, Trésor, *vin de destré*.

Le vin de presse est appelé aussi *vinade* (qui désignait également un impôt sur le vin). En Narbonnais : *las pressos*.

*
* *

TEXTE

1. — A vin blanc que tira a vermelh, prendetz uons e una onssa d'alun de glas, e moletz o tot essems, e destrempatz o ab del vi meteys, e meletz o tot el tonel, e rullatz lo be e fort ; et en après vendra a son punh.

2. — A vin gras, prendetz VI ll. d'arguel, e moletz lo be, e sia destrempatz ab del vin meteys, e fatz o bulhir, e metetz o tot el tonel ; e tot tornara a son punh.

3. — A vin que nom pot afinar, qual que sia, prendetz los boiols de LX uous e. j. quartayro d'alum de glas e. j. de pluma e mieja liura de terra cuecha e una junchada de sal e una ll. d'arguel, e que sia destrempat ab lo

pés de j. esterli de spicenardi e ab del vi meteys, e sia tot molut, e metetz a dedins lo tonel, e rullatz lo be, e metetz dejost doelas o tourlas e de petiz calhavetz blancs e sablo clar entorn la codra ; e aquestas causas vos guardaran vostre vin de mal penre.

4. — A vin afustat o poyrit o tornat, prenetz una onssa de gengebre e una onssa de garengal e aitant de sitoal, e moletz o tot essems, e destrempatz o ab del vi meteys, e fatz o bulhir e metetz o tot cout el tonel ; e vendra tot a son punh.

5. — A vin afustat, muc o poyrit, prendetz dos pas levatz faytis totz cautz, aissi coma vendran del forn, e metetz los sus lo tonel al bartoc, e aisso fatz dos jorns o tres ; e tornara lo vin a punh.

6. — A vin que a la maire rompuda, prendetz un basto de casser vert ab tota la pel, e fatz lo be ardre el forn, e metetz lo el tonel tot caut e arden, e las calhinas se levaran ab lo basto e als carbos ; e lo vin vendra a punh.

7. — A vin que tira a agre o que sia agre, prendetz de glena bona los cabelhs de fromen e fatz bulhir en aiga tant entroy que sia lo gra quebrat, e pueys prendetz j. balutet o barutel, e metetz lo el tonel a manieira de saquet lonc per lo bartoc, e pueys metetz lo blat dedins lo barutel ; e segon que lo vin dissendra, lo barutel.

8. — A vin que nom pot estar de bulhir, trazetz j. candayron del vin, e fatz lo bulhir, e tot caut metetz lo el tonel ; e la una calor ostara l'autra.

9. — A vin debatut de la mar, prendetz dos ples ponhs de caus viva e metetz la el tonel, e no bartoquetz punh avans que aia fah son punh e son poder ; e pueys arullatz lo per lo selier en terra plana, e pueys laissatz lo pauzar; e vindra (*sic*) en son punh.

10. — Si tu vols par affinar o donar color a. j. tonel de vin vermelh, tu auras per tonel mieja ll. e doas onssas de glassa e una onssa de vermelho (*ms.* mermelho) molt e VI ll. d'amido molt, e tot aisso ajustaras e molras essems, e destremparas o ab del vin metys, e auras primer LX uóus be batutz, e loss uous tu metras primer e tot lo demoran après ; e aissi aura (*édit.* auras) lo vin color e s'afinara dedins tres jorns. Esi es vin blanc, tu metras tot aisso desus dih saub lo vermelho, quar no si fapas a metre ; e aissi affinara tost lo vin evendra a punh.

*
* *

TRADUCTION

1. — Pour du vin blanc qui tire sur le vermeil, prenez des œufs et une once d'alun de glace et mêlez le tout ensemble et mouillez-le avec une partie du vin et mettez le tout dans le tonneau, puis roulez-le bien et fort ; et ensuite le vin reviendra en bon état.

2. — Pour du vin gras, prenez six livres d'*argil* (?) et moulez-le bien et mouillez-le avec le vin lui-même, faites-le bouillir et mettez le tout dans le tonneau ; et tout reviendra à son point.

3. — Pour du vin qui ne peut pas se clarifier, quel qu'il soit, prenez les

jaunes de soixante œufs et un quarteron d'alun de glace et autant d'alun de plume et une demi-livre de terre cuite et une poignée de sel et une livre d'*argil* (?); détrempez le tout avec un « esterlin » de « nard indien » et avec le vin lui-même ; que tout soit moulu ensemble et jeté dans le tonneau; puis roulez-le bien et mettez au-dessous des douelles ou planches et de petits cailloux blancs et du sable lavé autour du cercle ; et ces objets empêcheront votre vin de « prendre mal ».

4. — Pour du vin qui sent le fût ou le pourri ou tourné, prenez une once de gingembre et une once de galanga et autant de *sitoal*, mettez le tout ensemble, mêlez-y une partie du vin lui-même, faites-le bouillir et mettez le tout chaud dans le tonneau ; et le vin reviendra à son point.

5. — Pour du vin sentant le fût, le moisi ou la pourriture, prenez deux pains levés tout chauds, tels qu'ils viendront du four, et mettez-les sur le tonneau sur la bonde et cela répétez-le pendant deux ou trois jours ; et le vin reviendra à son point.

6. — Pour du vin qui a la mère rompue, prenez un bâton de chêne vert, avec toute son écorce, et faites-le bien chauffer au four, et mettez-le dans le tonneau tout chaud et brûlant, et les « coagulations » s'enlèveront avec le bâton et les charbons (le bâton calciné) et le vin reviendra en son état.

7. — Pour le vin qui tire sur l'aigre ou qui est aigre, prenez les épis de froment d'une bonne glane et faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce que le grain soit crevé ; puis prenez un blutoir et mettez-le dans le tonneau, par le trou de bonde, en guise de sachet long, et ensuite mettez le blé dans le blutoir ; et à mesure que le vin descendra le blutoir descendra aussi.

8. — Pour le vin qui ne peut pas cesser de fermenter, tirez un chaudron de vin, faites-le bouillir et versez-le tout chaud dans le tonneau ; et cette chaleur fera cesser l'autre.

9. — Pour du vin fatigué par un transport en mer, prenez deux pleines poignées de chaux vive, et mettez-les dans le tonneau ; et ne bouchez pas le tonneau avant que la chaux ait fait son effet ; puis roulez le tonneau par le cellier en terrain plat, puis laissez-le reposer ; et il reviendra en bon état.

10. — Si vous voulez clarifier un tonneau de vin rouge ou lui donner de la couleur, prenez, par tonneau, demi-livre et deux onces de gomme arabique et une once de vermillon moulu et six livres d'amidon moulu ; mettez le tout ensemble et malaxez-le ; puis détrempez-le avec le vin du tonneau ; puis vous battrez bien ensemble soixante œufs, vous mettrez d'abord les œufs dans le tonneau et le restant ensuite ; et de cette manière le vin reprendra sa couleur et se clarifiera dans trois jours. S'il s'agit de vin blanc, mettez les ingrédients ci-dessus indiqués, sauf le vermillon, dont l'emploi est contre-indiqué ; ainsi le vin se clarifiera vite et reviendra en bon état.

*
* *

GLOSSAIRE

Les numéros renvoient aux paragraphes (1-10).

Alun de glasa, alun de pluma, 1, alun de glace, alun de plume. M. A. Tho-

mas (1) renvoie à Cotgrave. Pour *alun de glace*, Tobler-Lommatzsch (*Altfr. Wb.*) renvoient au *Bon Berger* par Jehan de Brie (réimpr. par P. Lacroix, Paris, 1879), 141. *Alun de plume*, alun naturel qu'on trouve en filaments blanchâtres (*Dict. Gén.*). « *Alun de glace*, alun en beaux cristaux transparents. L'*alun de plume* (sulfate d'alumine) existe dans la nature, notamment dans les grottes de l'île de Milo, en gros paquets de filets déliés, argentés, luisants ». (L. Braemer).

Arguel, 3, drogue inconnue (A. Thomas).

« L'*arguel* ou *arghel* est un arbuste de la famille des *Asclépiadacées*. Il croît dans le Kordofan. Ses feuilles sont semblables à celles du séné sous le rapport de la forme et de l'activité. Mais, vu son action purgative, il est peu probable qu'on l'ait employé pour corriger le vin gras.

« Le mot persan *gueul* passé en arabe *algeul* désigne la rise et la couleur rose (champ de *gueules* dans le langage héraldique).

Les roses, une des panacées de Guy Patin et des auteurs suivants, par son astringence est bien capable de corriger la graisse... L'argile est impropre à corriger la graisse. » (Dr. L. Braemer).

On trouve dans l'*Altfr. Wœrterbuck* de Tobler-Lommatzsch un exemple de *argil*, qui paraît bien être le même mot : *escarlate et argil* (il s'agit d'une couleur). (*Proph. de David*, in *Zeits. f. rom. Phil.*, XIX, 189 sq., v. 1202).

D'autre part, j'ai relevé dans Du Cange le texte suivant : « quorum corpora simul condidit episcopus aromata et galbanen, stacten et *argoido*, mirrha, guta et casia... » (*Gloss. med. inf. lat.*, éd. Henschell, Paris, Didot, 1840, s. v. *argoido*. Est-ce le même mot ? (Le texte est tiré d'un poème sur Vérone et est cité d'après les *Analecta* de Mabillon).

Ces exemples et ces renseignements ne sont pas suffisants pour expliquer la nature de la drogue dénommée *arguel*.

Balutet, *barutel*, 7, blutoir ou bluteau.

Bartoc 5, bondon. D'après E. Levy et A. Thomas, le mot se retrouve dans des textes bordelais. Pas d'exemple en ancien français. Mistral : *bardèn... hardoc*. Auj. dans le Narbonnais: *boundo* (en bois ou en fer, celle-ci récente et composée de deux parties en forme d'écrou : on l'ouvre avec une clef en fer carrée). La bonde en bois se détache après quelques coups de « chasse » en bois frappés sur la douelle à côté de la bonde.

Bastoquer, 9, boucher.

Boiol, 2, jaune d'œuf.

Casser 6, chêne.

Codra, 3, cercle en bois. Les cercles en fer sont relativement récents dans la tonnellerie. Mistral : *Codro*, cerceau, cercle de bois en Gascogne. Narbonnais : *saucle*, cerceau.

(1) M. A. Thomas a expliqué la plupart des mots difficiles : nous résumons en général ses explications, en y en ajoutant d'autres, le cas échéant.

Je suis redevable de plusieurs notes érudites à mon ami, M. le Dr L. Braemer, ancien professeur de matière médicale aux Universités de Toulouse et de Strasbourg.

Au point de vue œnologique, j'ai eu recours à la compétence de mon cousin, le Dr André Hubert, directeur du Laboratoire œnologique de Béziers.

Doela, 3, douelle. Narbonnais : *dougo* (phonét. *dugo*). *Doga* existe avec le même sens en ancien provençal ; cf. E. Levy, *Prov. Supp. Wb.*

Garengal, 4, galanga. « Rhizôme de la même famille botanique que le gingembre » (L. Braemer).

Gengebre, 4, gingembre.

Glassa, 10, gomme arabique.

Glena, 7, glane.

Sitoal (autre forme *citoal*), « zédoaire, sorte d'épine », Levy, *Pet. Dict.* « Sous le nom de *zédoaire ronde* et *zédoaire longue* on emploie le tubercule et le rhizôme du *Curarma Zedoaria Roscae*... Ces aromates sont arrivés en Occident au début de l'ère chrétienne... très usités au moyen âge » (L. Braemer).

Spicenardi, 3, nard indien, *spira nardi*.

Vermelhon, 10, vermillon. Mistral : vermillon, sulfure de mercure rouge.

*
* *

Comme on a pu s'en apercevoir, à la lecture du texte, les recettes pour la conservation ou la guérison des vins ont peu de valeur. Cela ne saurait nous étonner, la science œnologique étant d'origine toute récente.

Parmi les recettes, il y en a qui sont sans effet d'aucune sorte. Ainsi, le contact, autour de la bonde, de petits cailloux blancs et de sable clair (3) ne peut avoir sur le vin aucune influence. Il en est de même pour les pains chauds que l'on place sur un tonneau (5) pour lui faire perdre le goût de moisi. Tous ceux qui ont manipulé des vins savent qu'il faut des remèdes plus énergiques pour enlever le goût de moisi. Le bâton de chêne vert brûlé (6) peut fixer autour de lui une partie des fleurs et, par l'effet de la calcination, contribuer à purifier le vin ; mais il semble qu'un simple bâton de chêne soit insuffisant.

La guérison de l'acescence par l'introduction dans le vin de grains de blé bouillis me paraît d'un effet douteux.

La clarification du vin (10) est obtenue aujourd'hui par des procédés infiniment plus simples que celui qui est indiqué au paragraphe 10, et où le chiffre de « soixante œufs » paraît bien exagéré.

Il reste, à l'actif du rédacteur de ces recettes, quelques bons conseils d'œnologie populaires ; les œufs continuent à jouer un rôle dans la clarification des vins fins. Il est encore bon de malaxer avec du vin les drogues qu'on fait absorber à un vin malade et de bien rouler les fûts pour que le mélange se fasse bien à fond.

Quant aux recettes plus compliquées, il nous est difficile d'en apprécier l'efficacité. Il est probable que les vins du moyen âge, très riches en alcool et en tanin, récoltés en général sur des coteaux, n'avaient pas besoin de soins aussi délicats que les vins d'aramon, les vins de diffusion, les vins limonés ou cochylisés et les piquettes, qui font aujourd'hui la joie des fabricants de produits œnologiques, et qui ont contribué, d'ailleurs, aux progrès de l'œnologie.

Il y a, en somme, dans ces recettes, un mélange de traditions populaires (que l'on retrouve ailleurs encore aujourd'hui) et de procédés pharmaceutiques, plus

scientifiques en apparence. L'ensemble nous représente l'enfance de l'œnologie. Peut-être d'autres découvertes de textes nous permettront-elles de mieux connaître ces origines ; nous le souhaitons vivement, ce qui touche au vin ayant toujours joué un rôle important dans l'histoire de la civilisation, surtout dans les pays latins.

Joseph Anglade,

Professeur à la Faculté des Lettres de l'Université de Toulouse.

L'AMELIORATION DU LOGEMENT DES TRAVAILLEURS AGRICOLES

Un des moyens les plus sûrs de retenir le paysan à la terre est de rendre plus confortables les conditions de sa vie matérielle. Les travailleurs ruraux ont droit autant et peut-être plus que les autres ouvriers, à un logement confortable et salubre.

La loi du 31 juillet 1929, cherche précisément à réaliser un progrès dans ce sens et ce faisant, elle contribue à conjurer la crise de dépopulation dont souffrent les campagnes.

D'ailleurs, cette loi n'est pas encore en vigueur, des décrets, en vue de son application, doivent intervenir avant le 1er février 1931 : ces décrets seront rendus sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, après avis des Chambres d'Agriculture et du Conseil Supérieur d'hygiène publique. Ils devront déterminer, non seulement par régions, mais encore par natures d'exploitation s'il y a lieu, les conditions générales de salubrité auxquelles doit satisfaire le logement des ouvriers agricoles. C'est ainsi qu'ils édicteront les mesures à prendre concernant l'aération, la ventilation, l'éclairage, le couchage, les moyens d'ablution. De plus, ils édicteront les règles à suivre, pour supprimer le couchage des gardiens de nuit au contact direct des animaux, dans les écuries ou les étables ; ils veilleront à assurer le logement du personnel célibataire dans des locaux séparés d'après le sexe et à mettre, à sa disposition des lits individuels (article 1er). D'ailleurs, l'énumération précédente relative aux moyens d'améliorer le logement rural, n'est pas limitative.

Les décrets ayant pour objet une telle réglementation devaient, pour être réellement applicables, ne pas devenir tyranniques. Des mesures de cet ordre, ayant un caractère humanitaire, ne pouvaient en effet être appliquées avec la rigueur d'un règlement de police. Le législateur l'a compris et a accordé en conséquence un certain délai aux intéressés pour se conformer aux nouvelles prescriptions. C'est ainsi que les agriculteurs ayant une exploitation agricole comportant plus de 100 hectares de terres labourables et de prairies jouiront d'un délai d'un an. Ce délai se monte à deux ans pour les exploitations agricoles comportant de 50 à 100 hectares de terres labourables et de prairies.

Les exploitants possédant un domaine de moins de 50 hectares de terres labourables et de prairies auront trois ans pour appliquer la loi.

Mais il y a plus, non seulement le législateur a prévu des délais, mais encore, en cas d'infraction, il n'a pas voulu l'application immédiate des sanctions : les officiers de police judiciaire, chargés de constater ces infractions en vertu de l'article 8 de la loi, devront, avant de dresser procès-verbal, inviter les chefs d'exploitations à prendre les mesures nécessaires pour l'exécution de la loi et leur accorderont un délai variable de trois à six mois.

En outre, les agriculteurs pourront faire appel au Ministre de l'Agriculture, de cette mise en demeure, dans les quinze jours de sa notification.

Cet appel, ayant effet suspensif, sera soumis au Comité du logement rural comportant un tiers de représentants des Chambres d'agriculture, un tiers de représentants du Conseil Supérieur d'hygiène publique, un tiers de représentants de l'Administration de l'agriculture. Le Ministre pourra à son tour, accorder un nouveau délai pour des transformations importantes, même dans le cas où les mesures envisagées seraient reconnues nécessaires par le Comité susvisé.

Le tribunal de simple police est compétent pour l'application des sanctions : la peine encourue est celle prévue par l'article 471 du Code pénal ; toutefois, l'amende restera unique même dans le cas où plusieurs infractions auraient été constatées.

Un délai maximum de six mois sera prescrit, par le juge de simple police, en prononçant l'amende, pour l'exécution des travaux. Après ce délai, si l'intéressé ne s'est pas rendu à cette injonction, le tribunal de simple police, toujours compétent, prononcera une amende un peu plus élevée et accordera un nouveau délai. Si alors, l'agriculteur ne se conforme pas à la loi, il sera assigné devant le tribunal correctionnel qui prononcera une amende de 16 à 100 francs et ordonnera l'exécution des travaux.

Non seulement la nouvelle loi, applique les sanctions avec le plus de ménagement possible en accordant, à tous les stades de la procédure, de larges délais, mais encore elle prévoit une aide pécuniaire pour les agriculteurs tenus d'exécuter des travaux importants : l'article 7 de la loi du 31 juillet 1929, en effet, autorise les caisses de crédit agricole à consentir aux propriétaires ruraux des prêts individuels à long terme, pour la construction, l'aménagement, la transformation ou l'amélioration des bâtiments destinés au logement des ouvriers agricoles.

Ces prêts sont accordés pour une durée de 25 ans au plus et ne peuvent excéder 100.000 francs pour une même exploitation. Le taux d'intérêts fixé par arrêté ministériel, doit toujours être inférieur de 1,50 % au moins au taux d'escompte de la Banque de France, ce qui équivaudrait, actuellement, à un intérêt de 2 % au minimum.

Telles sont les dispositions de cette loi dont la portée peut être grande dans l'œuvre entreprise pour le repeuplement et la prospérité des campagnes. Loin d'être une mesure draconienne, elle emploie tous les ménagements et accorde

de nombreux délais pour amener lentement les paysans à améliorer le logement de leurs ouvriers ; de plus, elle facilite, les travaux importants en accordant toutes facilités de crédit et en complétant heureusement, dans ce sens, l'œuvre déjà entreprise par la Caisse nationale de Crédit agricole et la Loi Loucheur.

Charlotte DROUARD,
Rédactrice,
Secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Récolte des vins et stocks à la propriété dans les quatre départements gros producteurs du Midi (H. A.). — Moûts concentrés (L. Mathieu). — La C. G. V. et la concentration des moûts. — Vœux de la Confédération générale des vignerons (M. D.). — Vente en Belgique des apéritifs français et travaux de la Commission interministérielle des vins (M. D.). — Dénomination de fantaisie dans le commerce des vins (M. D.). — Quantité de vins tunisiens à admettre en remplacement de 6.000 hectolitres d'alcool vinique pur (M. D).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous pensions que les quelques journées de froid subies au milieu de ce mois, étaient le commencement d'un hiver rigoureux dans notre région. La température s'est vite radoucie avec des pluies intermittentes qui viennent déranger les travaux dans le vignoble.

On peut commencer maintenant à arracher les plants racinés de cépages américains, pour les mettre en place surtout sur les coteaux. Il sera préférable cette année, de planter les racinés dans les plaines humides, que dans le mois de février.

La taille de la vigne est commencée partout et se poursuit peut-être plus rapidement que les autres années, parce qu'on ne peut pas travailler certaines terres, à cause de la trop grande humidité dans le sol produite par des pluies fréquentes.

On emploie les fumiers et engrais dans certaines vignes à sol perméable ou sur les coteaux.

Nous constatons que malgré les conseils des professeurs d'agriculture et des revues agricoles, on continue presque partout, à mettre les fumures et engrais, dans des godets creusés autour des pieds de vigne et qu'on applique bien contre le cep, tout le fumier.

L'ouvrier viticole ne veut pas se rendre compte que l'engrais et le fumier tassés contre le cep de vigne sont nuisibles, parce qu'ils déterminent des moisissures et procurent souvent de la vermine sous les écorces. Certains engrais chimiques produisent des brûlures.

De plus, ces engrais et fumiers reçoivent des pluies fréquentes qui entraînent dans le sous-sol les matières fertilisantes, dissoutes, sans les mettre à la portée des organes de la plante qui les absorbent pour les faire véhiculer dans les vaisseaux chargés de nourrir le végétal.

Les spongioles chargés de sucer les sucs nutritifs se trouvent en effet à l'extrémité des radicelles, et par conséquent, assez éloignés du pied de la plante.

Pour que les fumiers et engrais produisent tout leur effet et ne soient pas nuisibles au cep, il faudrait les répandre dans le godet sous forme de couronne ou les étendre sur le sol et les enfouir par un labour. Par des années humides et pluvieuses comme celle-ci, l'épandage des fumiers et engrais est préférable à l'emploi dans les godets ; mais la routine domine chez les ouvriers agricoles et chez certains viticulteurs qui s'obstinent à suivre les errements du passé. C'est ainsi qu'il est difficile de faire essayer les labours suprficiels qui ont

donné de très bons résultats dans l'Aude et une partie du Gard. Dans l'Hérault et les Pyrénées-Orientales, ce mode de culture n'est presque pas pratiqué.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles des principales villes du Languedoc continuent à être très fréquentés par les propriétaires viticulteurs qui veulent se rendre compte de la marche des cours et de l'importance des demandes qui peuvent se produire par le commerce.

Malheureusement, depuis le mois d'octobre, les marchés de chaque semaine se ressemblent et les cours ne vont pas en augmentant ; malgré les raisonnements embrouillés des correspondants de certains journaux politiques locaux qui pour faire plaisir à leurs lecteurs, ne font pas connaître la situation, telle qu'elle est. Ceux que ces correspondants appellent les baissiers ont bon dos. Ces baissiers n'existent que dans l'imagination de ces faiseurs d'articles pour faire plaisir.

Nous avons vu, depuis le mois d'août dernier, tous ces journaux politiques locaux, annoncer une récolte déficitaire.

Nous avons toujours dit, que le déficit aurait peu d'importance et serait malheureusement comblé, par le stock assez sérieux, des vins restant de l'année précédente.

Les déclarations de récolte qui viennent d'être publiées dans notre région, nous donnent raison.

Le commerce et les acheteurs de l'extérieur ne se fient pas aux communications des journaux et savent venir se rendre compte par eux-mêmes. De plus, on a tellement pris l'habitude d'exagérer que dans les pays de consommation on ne croit plus à nos plaintes. Ce sera préjudiciable pour les années où les pertes et les diminutions de récoltes seront réelles par suite d'intempéries, de maladies ou de ravages d'insectes.

Le remède à la crise qui malheureusement est plus que menaçante ne consiste pas à récriminer, ni à palabrer en l'air pour se faire une réclame dans les journaux politiques, comme le font certains parlementaires qui se disent les seuls défenseurs de la viticulture.

Les réformes et protections que nous demandons depuis longtemps devraient avoir été réalisées avant le commencement de la crise.

Il n'est pas admissible qu'un pays qui produit de 50 à 70 millions d'hectolitres de vin n'exporte qu'un peu plus de 1 million d'hectolitres de vins par an et favorise, par la mauvaise organisation des tarifs douaniers, *l'importation* chez lui de plusieurs millions d'hectolitres de vin, par des pays comme l'Espagne, ou le Portugal, la Grèce qui ne produisent chacun que de 3 à 6 millions d'hectolitres annuellement. Nous avons fait connaître l'année dernière, les manœuvres de certains hommes politiques qui avaient favorisé l'entrée des vins de Grèce (vins blancs surtout) par des prorogations injustifiées. Faveurs qui ont enrichi certains négociants amis.

La réduction des droits de circulation, la suppression de la taxe d'Etat sur les transports qui s'élève jusqu'à 32 %, s'imposent. La revision des tarifs douaniers et la suppression des droits de douane pour les vins dans toutes nos colonies. Même des primes à l'exportation des vins doivent être envisagées si l'on veut sauver la culture de la vigne et éviter la ruine de l'agriculture méridionale où les céréales et les fourrages sont impossibles à faire venir. — E. F.

Récolte des vins et stocks à la propriété dans les quatre départements gros producteurs du Midi. — Le *Journal Officiel* du 27 novembre publie les chiffres relatifs à la production déclarée des vins et des stocks pour les quatre départements gros producteurs du Languedoc. Au total, 29.579.786 hectolitres disponibles en octobre 1929, contre 29.190.422 hectolitres en octobre 1928, soit un excédent de 389.364 hectolitres pour 1929.

La récolte a bien été en diminution sur 1928 (26.934.106 hectolitres contre 28.993.331), mais les stocks à la propriété sont de 2.645.680 hectolitres en 1929 au lieu de 197.091 hectolitres seulement en 1928.

Voici d'ailleurs le détail de ces disponibilités au début de la campagne 1929-1930 :

	Production	Stock à la propriété	Total
Aude	6.350.277	767.692	7.117.969
Gard	4.995.402	255.772	5.251.174
Hérault	12.017.146	1.343.015	13.360.161
Pyrénées-Orientales	3.571.281	279.201	3.850.482
	26.934.106	2.645.680	29.579.786

Les surfaces en vignes sont, d'après les déclarations, en augmentation de 7.000 hectares, sur 1928, pour les quatre départements.

Les quatre départements méridionaux apportent à eux seuls près de 30 millions d'hectolitres ; l'Algérie aura plus de 11 millions pour ses trois départements. La Gironde, avec ses stocks, donnera un chiffre peu différent de celui de l'an dernier ; nous avons dit que les départements du Centre de l'Est et du Sud-Est donneront sensiblement plus que l'an dernier.

Le moment est venu d'encourager la consommation des vins en allégeant les charges qui grèvent leur prix dans les centres urbains. — H. A.

Moûts concentrés. — La concentration des moûts à haut degré a fait récemment l'objet de discussions dans les Assemblées viticoles et dans la presse, la substitution des moûts concentrés au sucre cristallisé étant proposée pour la chaptalisation, dans divers projets de loi.

On a pu noter ainsi l'opinion que les moûts concentrés ne sont plus des produits naturels, mais des produits industriels qui ont par suite soit-disant perdu de leurs éléments vitaux, ainsi que leurs dérivés par fermentation. C'est plutôt là une vue de l'esprit qui peut traduire une suggestion vague de faits d'observation sur d'autres produits, mais qui dans ce cas particulier ne repose pas sur des faits scientifiques contrôlés, tels que ceux que fournirait la comparaison à tous points de vue, organoleptique, chimique, physiologique, de deux types moûts et vins, l'un constitué par un jus de raisin et son produit de fermentation, l'autre par le même moût concentré puis amené au même degré de dilution et le produit de sa fermentation. De telles comparaisons répétées permettraient seules une conclusion rigoureuse, mais si elles sont réalisables pour les caractères organoleptiques et pour les principaux constituants, il semble bien que les actions physiologiques seront plus difficiles à réaliser et en tous cas très laborieuses pour les variations qualitatives et quantitatives des vitamines, auxquelles on attribue une influence importante au point de vue alimentaire. Il sera plus facile, par contre, de comparer les coefficients de radioactivité, facteur aussi intéressant et qui est probablement, comme les vitamines, une conséquence directe de la radiation solaire, ce qui justifierait cette vieille opinion que « *le vin est du soleil en bouteilles* ».

En tous cas, en attendant que ces études comparatives élucident scientifiquement la question, le bon sens et l'expérience acquise dans les pays où les moûts concentrés sont industrialisés depuis longtemps, sont d'accord pour conclure que la concentration *bien conduite* ne modifie pas sensiblement la composition du moût et que les produits de la fermentation sont bien identiques à ceux que donne le moût vierge non concentré.

Cependant les opinions contraires ont pu être justifiées par des cas particuliers dans lesquels on a fait fermenter des moûts concentrés mal réussis, comme il s'en rencontre parfois, car l'action de la concentration sur les moûts varie avec le procédé employé, avec le mode opératoire, et en particulier avec la nature du métal en contact avec le moût, la dose d'anhydride sulfureux de ce dernier, la température et la durée de son action, le contact de l'air ; la présence du cuivre à des doses élevées était fréquente autrefois ; les goûts de cuit résultent d'un large contact de l'air, surtout avec les moûts très oxydables ; les goûts de caramel sont la conséquence de températures soit trop élevées, soit de leur action trop prolongée, ou encore de dépôts de matières solides sur les con-

duites de vapeur, etc... De plus, l'état de conservation des moûts est aussi à envisager, car ils peuvent dissoudre les principes solubles des récipients où ils séjournent, cuves non affranchies, vaisseaux en bois pour la conservation ou le transport, tels que fûts métalliques en fer non ou mal protégés. Ils peuvent se charger de produits odorants par contact d'une atmosphère souillée ; enfin les moûts sont plus ou moins stériles et aussi peuvent s'ensemencer de levûres et aussi de bactéries et être par suite le siège de multiplications microbiennes.

Il y a donc moût concentré et moût concentré et toute appréciation de la qualité des produits dérivés doit tenir le plus grand compte de l'état du moût avant son emploi. — Prof. L. Mathieu, *Agrégé des Sciences Physiques et Naturelles, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.*

La C. G. V. et la Concentration des Moûts. — Le Conseil de la C.G.V., après nouvel examen des rapports déposés sur cette question, a adopté le vœu qui suit :

« Le Conseil,

« Après un examen attentif des conséquences que pourraient avoir la concentration des moûts sur la situation économique des producteurs de vins de coteaux ou de vins de plaine.

« Considérant que la loi du 4 août 1929 a toléré le sucrage de la vendange dans des régions déterminées,

« Que devant cet état de choses il semble qu'en tous cas, mieux vaut que soit employé un produit venant directement du raisin qu'un produit qui, comme le sucre, lui est entièrement étranger,

« Est d'avis :

« Qu'il y aurait lieu d'accepter au moins temporairement, que les moûts concentrés puissent être utilisés en remplacement du sucre, mais uniquement dans les régions où le sucrage est encore toléré ; étant expressément entendu que les moûts concentrés doivent remplacer le sucrage dans les dites régions et qu'à aucun prix ils ne pourront être employés simultanément avec ce dernier ; les moûts concentrés pourraient aussi et sous la même condition être utilisés en Algérie sous les réserves faites au Congrès de Colmar et pour l'exportation,

« En outre, cette mesure ne pourra venir à exécution qu'à la condition qu'une surveillance sévère sera exercée afin d'empêcher et de réprimer les abus et les fraudes ; de plus, toutes diligences doivent être faites au préalable pour que la faculté ci-dessus soit exclusivement réservée aux récoltants et non aux acheteurs de vendanges ou aux commerçants et aussi pour que le régime fiscal sur les moûts concentrés soit modifié afin que ceux-ci ne puissent pas être assimilés aux glucoses. »

Vœux de la Confédération Générale des vignerons. — Les Agriculteurs et les Viticulteurs, réunis en Congrès à Blois le 16 novembre dernier, ont émis divers vœux intéressants à retenir :

Le Congrès a demandé, notamment, que le Ministre de l'Agriculture institue une enquête rapide et complète pour chaque région viticole de France, avec le concours des laboratoires, des stations œnologiques, des Associations viticoles et des chambres d'agriculture, pour définir plus exactement les caractéristiques des vins normaux, loyaux et marchands. Il a insisté, en outre, pour qu'on tienne compte, dans cette enquête :

1° Des différences de composition provenant de la diversité des cépages, des climats et des régions ;

2° Du dosage de tous les éléments constitutifs du vin aussi bien par exemple de l'acidité que de la teneur en alcool ;

3° Qu'en tout état de cause, on établisse des normes et, éventuellement, des règlementations adaptées aux diverses régions viticoles de la France.

En outre, les délégués des associations viticoles de 14 départements ont protesté contre toutes les manœuvres spéculatives qui ont été tentées pour provo-

quer la baisse des cours des vins et pour enlever aux viticulteurs, en même temps que le légitime profit d'une bonne récolte, la compensation de trois années déficitaires. Ils ont demandé que les vignerons soient exactement renseignés sur l'importance de la récolte, la situation du marché et la tendance des cours. Ils ont émis le vœu, en outre, que le droit de chaptaliser les vendanges soit conservé aux viticulteurs du Bassin de la Loire afin d'améliorer la qualité de leurs vins ; les intéressés ont demandé aussi la réduction des droits de circulation qui pèsent sur le vin et sont, actuellement, 10 fois plus élevés qu'avant-guerre.

Ils ont déclaré, de plus, s'opposer à la substitution d'une taxe unique à la taxe actuelle sur le chiffre d'affaires, tant qu'on n'aura pas pris toutes précautions pour éviter que la taxe soit payée ou « collectée » par les vignerons.

Pour enrayer la crise viticole, il n'y a qu'un moyen : c'est de développer le plus rapidement et le plus largement possible les caves et distilleries coopératives. — M. D.

Vente en Belgique des apéritifs français et travaux de la Commission interministérielle des vins. — On nous informe que des difficultés vont se présenter incessamment au sujet de la vente, en Belgique, des apéritifs français à base de vin.

Il serait donc nécessaire d'obtenir du Gouvernement belge une garantie relative au classement des apéritifs à base de vin dans « les vins préparés » et leur non-assimilation à des « distillations alcooliques ».

Jusqu'à présent, nos efforts dans ce sens ont été vains. Le Gouvernement belge a consenti seulement à assimiler les mistelles aux vins et à étendre aux vins médicinaux le bénéfice des dispositions réservées aux « vins préparés » (voir arrangement additionnel à l'accord franco-belge de 1929).

D'autre part, dans l'arrangement additionnel précédent, a été inséré un engagement du Gouvernement belge concernant les instructions à donner, par lui, à la Commission interministérielle chargée de la révision de l'arrêté du 28 nov. 1899 sur les vins.

Or, comme suite à cet engagement, un projet vient d'être élaboré par la Commission en question qui n'est pas susceptible de nous donner satisfaction ni pour les vins mousseux ni pour les vins de fruits.

D'autre part, d'après ce même projet, les apéritifs seront classés dans les « vins amers, aromatiques, apéritifs », c'est-à-dire parmi des boissons alcooliques dont le caractère nocif a été reconnu par le Gouvernement belge.

Il apparaît donc qu'une intervention urgente se fait de plus en plus sentir en faveur de tous apéritifs, auprès du Gouvernement belge et qu'une protestation doit être élevée contre le projet précédent élaboré pour classer tous vins et boissons alcooliques, par la Commision belge dont il a été parlé ci-dessus. Nous apprenons, d'autre part, que la Commision des Douanes et des Accords commerciaux de la chambre ainsi que le Comité international du Commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs ont cru devoir protester contre cet état de choses. — M. D.

Dénominations de fantaisie dans le commerce des vins — On nous informe que la Chambre de Commerce de Saint-Etienne a émis un avis favorable à la proposition de résolution déposée à la Chambre des Députés par M. Jacoulot, député, et plusieurs de ses collègues et tendant à ce que des mesures soient prises afin d'empêcher l'emploi des dénominations de fantaisie dans le commerce des vins. — M. D.

Quantité de vins tunisiens à admettre en remplacement de 6.000 hl. d'alcool vinique pur. — On nous informe que serait fixée à 50.000 hl. la quantité de vin d'origine et de provenance tunisiennes qui pourra être admise en franchise, du 1er avril 1929 au 31 juillet 1930, en remplacement de 6.000 hl. d'alcool vinique pur. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus ; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, » fr. à » fr. Rouges Gamay, de » fr. à ». Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 40 fr. le degré bar ; 10° et au-dessus, 50 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure (*21 septembre*). — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 500 fr. ; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. ; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur. Les Noahs font l'objet d'achat par les distillateurs. On achète aussi les pommes à un prix élevé.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, 9 fr. 50 à 12 fr. 25 le degré. Blancs, de » fr. » le degré. Trois-six de vin 96/97°, 1,025 fr. à » fr. les 100°. Marc, 900 à 950 les 100°.

Midi. — *Nîmes* (*2 décembre 1929*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré, supérieurs, de 10 à 11 fr. 50 le degré. Costières, de » fr. à » fr. » le degré. Montagne, de » fr. » à » fr. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à 10 fr. 50 le degré pas d'affaires. Trois-six de marc 86°, de 770 fr. à 780 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 415 à 420 fr. l'hectolitre. Vins à distitler, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (*26 novembre 1929*). — Vins rouges 1929 : Les rares affaires signalées se sont traitées pour des vins de 8°5 à 11°, de 95 à 125 fr. l'hecto. Montagne supérieur, 10 à 11°, de » à » fr. l'hecto. Vins rosés, de » à » fr. » le degré. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. les 100°. Esprit de marc à 86°, de » à » francs les 100 degrés, pas d'affaires signalées.

Béziers (*22 novembre*). — Récolte 1929 : Vins nouveaux non logés, de 10 à 11 fr. le degré, logés, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er décembre 1929.

Vins nouveaux, de 11 fr. » à 12 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*30 novembre*). — Vins rouges 1929, de 10 fr. » à 11 fr. » le degré suivant qualité.

Carcassonne (*30 novembre*). — Vins rouges 1929, de 10 à 12 fr. 50 le degré.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 126 fr. 00 à 137 fr. 00 ; orges, 97 fr. à 102 fr., escourgeons, 94 fr. à 97 fr. ; maïs, 100 fr. 50 à 106 fr. 50 ; seigle, 81 à 97 fr. ; sarrasin, 98 fr. à 105 fr. 50 ; avoines, 81 fr. 00 à 98 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 131 fr. 99 à » fr. ». — Buenos-Ayres, 110 fr. 18 à » » — Chicago, 116 fr. 59. — Sons, 57 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 180 à 220 fr. ; du Midi, de 240 à 280 fr. — Hollande commune, de 60 à 120 fr. ; jaune ronde, de 35 fr. à 45 fr. ; Saucisse rouge, de 50 à 60 fr., St-Malo, 40 à 45 fr. ; Rosa, 75 à 90 fr. ; Blanche commune, de 38 à 42 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 180 à 215 francs ; paille d'avoine, de 175 à 210 fr. paille de seigle, 180 à 215 fr. ; luzerne, 410 à 440 fr. ; foin, 380 à 420 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 160 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide blanc, 115 fr. 50 (Marseille) ; Coprah, 105 fr. 00 ; Palmiste, 105 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., » fr. » à 251 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 00 à 16 fr. 50. — Veaux, 8 fr. 00 à 18 fr. 00. — Moutons, 6 fr. 50 à 28 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 116 fr. 00 à 122 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95,00 à 98,50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 120 fr. 00 à 128,00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux 336 fr 00 100 k. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kg., 33 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. » à » fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à » fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, » fr. » à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 450 à 700 fr. les 100 kg, — Muscat du Midi, 600 à 1.000 fr — Dattes, de 550 à 1.200 fr. — Oranges d'Algérie, 200 à 350 fr. — Poires choix, de 400 à 1.200 fr. ; communes, de 100 à 200 fr. — Pommes de choix, 350 à 1.000 fr ; communes, de 100 à 250 fr. — Bananes, de 575 à 625 fr. les 100 kg. — Noix sèches, 600 à 800 fr — Marrons français, de 80 à 200 fr. — Choux-fleurs, 100 à 500 fr. le cent. — Endives, 320 à 800 fr. — Tomates d'Algérie, de 400 à 600 fr. — Figues, de 300 à 1.000 fr. — Escarole de Paris, de 150 à 250 fr. — Haricots verts du Midi, 300 à 1.200 fr. — Pois verts d'Algérie, de 800 à 1.300 fr. les 100 kg. — Artichauts bretons, de 60 à 230 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 17 au samedi 23 novembre 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim.	DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	6. 2	6. 2	» »	0.1	....17....	7. 4	6. 9	» »	0.9
Lundi.....	— 0. 4	— 0. 4	» »	»	....18....	8. 6	7. 8	» »	0.8
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	0. 0	— 0. 3	» »	»	....20....	10. 6	7. 3	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	11. 0	6. 6	» »	»	....22....	13. 3	13. 0	» »	»
Samedi....	9. 0	8. 9	» »	4.1	....23....	9. 0	6. 3	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	7. 3	6. 3	» »	2.0	....17....	6. 6	3. 3	» »	»
Lundi.....	— 0. 3	— 0. 6	» »	»	....18....	6. 8	6. 4	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	— 0. 8	— 0. 9	» »	»	....20....	3. 3	1. 7	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	— 2. 5	— 2. 5	» »	»	....22....	12. 0	10. 7	» »	»
Samedi....	— 0. 7	— 1. 8	» »	»	....23....	11. 4	9. 5	» »	5.1
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	5. 4	3. 4	» »	traces	....17....	6. 1	5. 3	» »	1.4
Lundi.....	2. 2	1. 9	» »	»	....18....	3. 6	3. 6	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	8. 5	— 2. 6	» »	»	....20....	7. 6	3. 4	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	6. 4	6. 0	» »	»	....22....	9. 6	9. 2	» »	»
Samedi....	11. 8	11. 5	» »	»	....23....	6. 0	5. 2	» »	»
	MARIGNANE					CHERBOURG			
Dimanche.	4. 6	3. 8	» »	»	....17....	4. 0	4. 0	» »	traces
Lundi.....	3. 3	2. 2	» »	»	....18....	2. 2	2. 2	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	4. 6	3. 3	» »	»	....20....	8. 0	8. 0	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	13. 0	9. 0	» »	»	....22....	11. 0	11. 0	» »	»
Samedi....	13. 0	11. 5	» »	0.1	....23....	» »	» »	» »	»

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.